

voorgerecht 20 pers

ingrediënten

8 ganzenborsten
pekewater (25 / 100)
500 gr groene linzen
250 gr wortel
250 gr knolselderij
250 gr kleine lardons
5 el ragfijn gesneden sjalot
frisee salade
truffelvinaigrette

2 koks | sous vide – rookoven - snijmachine

salade

1. Verwijder de huid van de ganzenborst en maak daar een kleine brunoise van.
2. Bak deze uit tot ze krokant zijn en strooi later over het gerecht heen.
3. Pekel de ganzenborsten in het pekewater gedurende een nacht en spoel ze goed af en maak ze droog.
4. Trek de borsten vacuum en gaar ze 1 tot 1,5 uur sous vide op 60 graden.
5. Rook de borsten vervolgens 30 minuten op lage temperatuur.
[we gebruikten rookmot van eikenhout]
6. Voor het serveren de borsten even licht aanvriezen en vervolgens in de lengte van de filets in dunne plakjes snijden.
[i.t.t. tot de meeste andere vogels loopt de draad van het vlees in de breedte]
7. Kook de linzen gedurende 15 minuten gaar en giet ze af.
8. Bak de lardons uit in wat boter en voeg er de gesnipperde sjalot aan toe, laat dit vervolgens afkoelen.
9. Snijd de wortel en de knolselderij in een fijne brunoise.
10. Blancheer de brunolse van wortel en selderij beetgaar en spoel deze koud en laat goed uitlekken.
11. Meng nu de linzen met de spekjes en de brunoise en maak deze aan met de zachte truffeldressing en breng op smaak met zout en peper.
12. Rol de gesneden gans op en plaats de rolletjes op de borden, strooi er de linzen salade overheen en garneer met wat aangemaakte frisee salade, strooi er de krokant gebakken kaantjes van de ganzenhuid over.

